附件20

不合格项目说明

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。因为其可能对养殖业、人体健康造成危害或者存在潜在风险，《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

1. 丙二醇

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定、抗结、消泡、乳化和增稠等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，丙二醇在糕点中的最大使用量为3.0 g/kg。

1. 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是允许使用的食品用合成香料，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末，因其能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，常被作为增香剂。因植物油脂没有加香的必要，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，植物油脂不得添加食品用香料、香精。

1. 总糖分

总糖分是衡量食糖质量高低的重要指标，总糖分越高说明糖越纯，其他物质含量越少。《赤砂糖》（QB/T 2343.1）规定，一级赤砂糖中总糖分（蔗糖分+还原糖分）≥92.0 %。

1. 霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”，霉菌可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素，对人体健康造成安全风险。食品中水分含量和环境温湿度是影响霉菌繁殖与产毒的主要条件。《风味方便粥》（Q/YH 0008S-2018）对方便粥中的霉菌规定同批次5个独立包装产品中霉菌检测结果不允许有超过100 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过50 CFU/g。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品及餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）对即食豆制品中的大肠菌群规定同批次5个独立包装产品中大肠菌群检测结果不允许有超过1000 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过100 CFU/g；《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

1. 毒死蜱

毒死蜱属于中低毒、有机磷类农药，主要用于粮食、果树、蔬菜和其他经济作物杀虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 mg/kg。

1. 过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）中规定，饼干中过氧化值不允许超过0.25 g/100g。